Le **rallye épicerie**

© Agropolis Museum

Objectifs

> Mieux comprendre la diversité des modèles agricoles et leurs conséquences sur l'environnement.

> Saisir l'impact, à l'échelle mondiale, des produits de consommation courante.

> Évaluer le coût environnemental de notre consommation.

> Aborder les notions de traçabilité, filières courtes.

> Prendre en compte la notion de développement durable dans l'alimentation.

Matériel

> Des produits alimentaires achetés dans le commerce.

> Une grande carte murale du monde.

> Papier, fils de couleurs, ciseaux, ruban,…

Déroulement

1) Déterminer l'origine des ingrédients des produits alimentaires présents dans le commerce.

Les élèves choisissent un aliment et construisent un réseau montrant les divers endroits d'où il provient. Il faut essayer d'inclure dans ce réseau le plus d'informations possible concernant : l'endroit où le produit a été cultivé ou fabriqué, celui où a été fabriqué la matière utilisée pour l'emballage, celui où le produit a été entreposé avant sa distribution. Il faut aussi indiquer comment le produit a été transporté et comment il a été distribué à l'épicerie locale. Pour cela, il faut apprendre à lire les étiquettes des produits. Pour aller plus loin, les enfants peuvent aussi aller interviewer un gérant de magasin.

Un modèle d'étiquetage

marque commerciale

MIAM

Le bon gâteau

Biscuit parfum vanille — **dénomination de vente**

ingrédients

Ingrédients : Sucre, graisses végétales, jaune d'oeuf en poudre, lait écrémé en poudre, poudre à lever : bicarbonate de sodium.
Émulsifiant : E 322, colorant E 102
Arôme artificiel : vanilline — **additifs**

date de consommation

A consommer de préférence avant : juin 2002

identification de l'emballeur

EMBXXX

Sté Dupont et Cie
2, rue des églantiers
75009 Paris

mode d'emploi

A réchauffer 5 minutes à four tiède

500 g e — **quantité nette**

L93X

Fabriqué en Belgique — **origine**

lot de fabrication

Cette analyse n'a pas besoin d'être d'une exactitude à toute épreuve, elle vise avant tout à amener à réfléchir à l'origine des aliments. Elle permettra également de montrer quelles étiquettes donnent le plus d'informations au consommateur et d'aborder la notion de traçabilité des produits alimentaires.
Le produit vient-il d'une origine unique ? Est-il entièrement français ou est-il passé par une filière internationale avant d'atteindre le lieu de vente ?

2) Remplir la fiche "envirobouffe" pour chaque produit.

Cette fiche facile à remplir, permet de synthétiser toutes les informations connues sur le produit.

FICHE "ENVIROBOUFFE"

Nom du produit : _____

Marque : _____

Format : _____

Pays de provenance : _____

Distance : _____ km

Emballage : _____

Utilité : ❑ indispensable ❑ remplaçable ❑ superflu

Degré de transformation : 0 1 2 3

Valeur alimentaire : _____ Kcal/100g

Liste des ingrédients : _____

NB : Degré de transformation : 0- nature
1- transformation simple
2- recette de plusieurs composés
3- transformation complexe

3) Indiquer sur la carte l'origine des divers ingrédients de ces produits.

Les élèves affichent la photo ou l'étiquette du produit choisi sur la carte du monde et la relie aux endroits d'où il provient. Les élèves pourront ainsi visualiser que les aliments qu'ils consomment viennent du monde entier.

4) Déterminer et analyser les conséquences environnementales de la production, de l'emballage, du transport et de la commercialisation de produits alimentaires courants.

On choisira d'étudier plus précisément un aliment pour retrouver toutes les dépenses énergétiques nécessaires à sa production. On pourra comparer par exemple les coûts cachés d'une pomme non biologique provenant d'une province lointaine et ceux d'une pomme biologique cultivée localement. On pourra aussi travailler sur les prix des emballages.

> **Pomme non bio produite loin :**
- utilisation d'engrais chimiques : épuisement d'une ressource énergétique non renouvelable, épuisement des sols, substances chimiques mises en circulation dans le milieu ;
- utilisation de pesticides : substances chimiques et toxiques répandues dans l'environnement ;
- coûts de transport élevés : consommation d'une ressource énergétique non renouvelable, pollution atmosphérique, infrastructures routières nécessaires (éclairage, entretien, altération des routes, contrôles policiers, douanes, …), utilisation de matières premières pour la construction de véhicules servant au transport ;
- réfrigération : utilisation du fréon (dans les anciens modèles), provoquant la détérioration de la couche d'ozone.

> **Pomme bio cultivée localement :**
- coûts de transport réduits
- réfrigération : utilisation du fréon (dans les anciens modèles), provoquant la détérioration de la couche d'ozone.

5) Comparer les coûts des emballages.

Les élèves comparent le prix des produits emballés en format familial et en format individuel :

	Prix pour 100 grammes	Format familial	Format individuel
Céréales			
Fromage			
Jus de tomate			

6) Discussion.

Qu'arriverait-il si l'on ne pouvait consommer que des aliments produits localement ? En quoi cela modifierait-il notre mode de vie ? Quelle serait l'incidence sur notre environnement ?